

NOUGATHERZEN

★★★★★ 4.9 bei 103 Bewertungen



1 h 30 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



10 min

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl, Backpulver und den Kakao in eine Schüssel
geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker
und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder
Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank
rasten lassen.
- 2** Danach den Teig ausrollen und Herzen ausstechen.
- 3** Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten
backen. Danach etwas auskühlen lassen.
- 4** Danach den Boden mit Nougatcreme bestreichen und die
Deckel draufsetzen. Den Nougat über ein Wasserbad
schmelzen, die Herzen zur Hälfte tauchen und anschließend
mit gehackten Nüssen bestreuen.
- 5** Die Herzen bis zur Hälfte in die Schokoglasur tunken und
mit den gehackten Mandeln bestreuen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei
- 7 g Backkakaopulver
- 5 g Backpulver

FÜLLE:

- 200 g weiche Nougatcreme

ZUM VERZIEREN

- 200 g Nougat
- gehackte Nüsse